YAVAN KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı ince bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek yıkanır, 3 su bardağı scak su eklenir, 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra bulgur eklenir, 10 dakika bekletilir. Süre sonunda malzeme elle şöyle bir karıştırılır. Tavaya tereyağı konur, eriyince ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir. Salça, tuz ve pul biber de ilave edilir, 2-3 dakika daha çevrilir. Bulgurlu karışımın üzerine ilave edilir. Bütünleşene kadar yoğrulur. En son kıyılmış maydanoz katılır. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, şekillendirilir, servis tabağına sıralanır.

© lezzetler.com tarif no:46820 • adı:Yavan Köfte (Kahramanmaraş) • gönderen:dumrul • indirme tarihi:11.05.2024 - 16:26